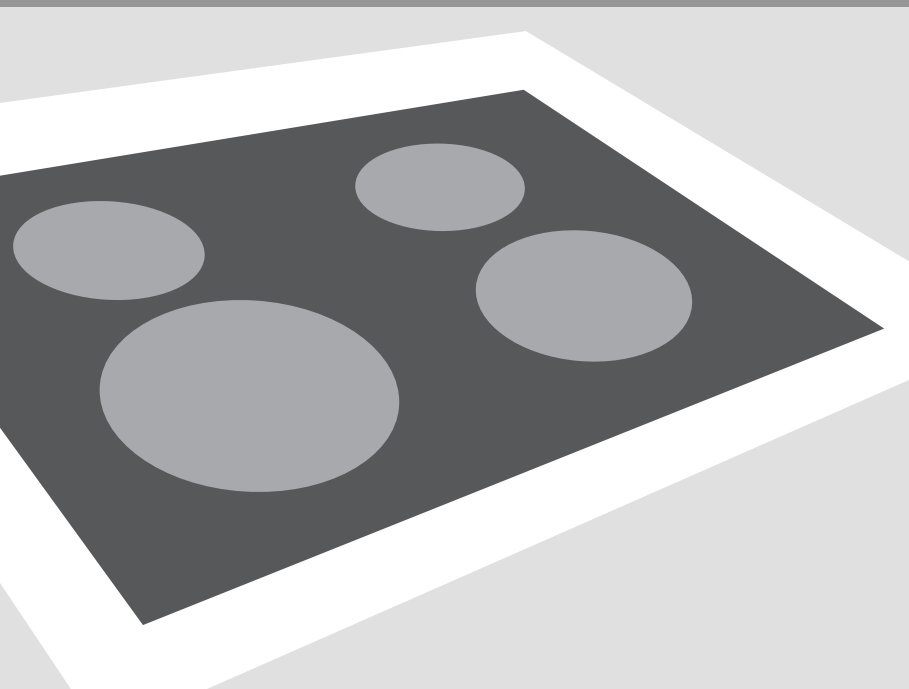
BR **Manual de uso, de instalação e elétrica**

SVK61CS

Cooktop vitrocerâmico

Placa de cozedura vitrocerâmica embutível

Estimado(a) Cliente,

Este cooktop vitrocerâmico é indicado para uso doméstico.

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente.

Manual de utilização

Este manual de uso é destinado ao utilizador. Descreve o aparelho e a maneira de o usar corretamente. Este manual é redigido para diferentes modelos da mesma família, é portanto é possível que descreva funções que o seu aparelho não possui.

Instruções de ligação

A ligação deve ser efetuada segundo as instruções do capítulo “Ligação à rede elétrica” e em conformidade com as regras e normas em vigor. Esta ligação deve ser exclusivamente realizada por um profissional qualificado.

Placa de identificação

A etiqueta de identificação com as principais características técnicas, encontra-se na parte inferior do aparelho.

Proteção contra o incêndio

O cooktop pode ser embutido ao lado de um móvel de piso, mais alto de que o plano de trabalho, sob a condição de que os queimadores instalados do outro lado do aparelho não fiquem fiquem mais alto que o plano de trabalho.

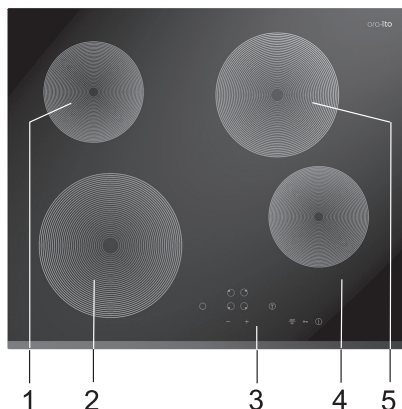
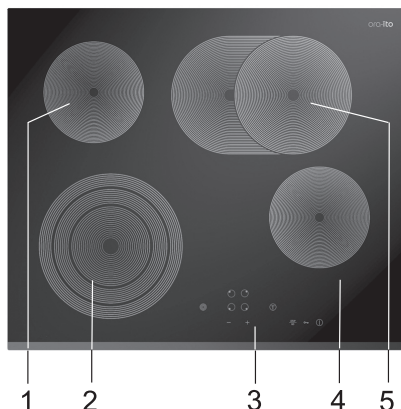
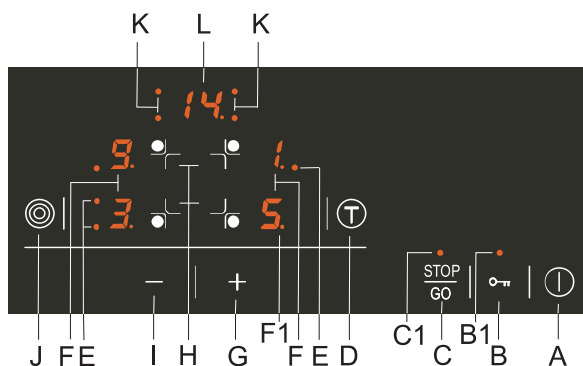
243943

Instruções de segurança

- O aparelho deve estar embutido no móvel e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Não deixe crianças sem vigilância enquanto o aparelho está em funcionamento. Risco de queimaduras!
- Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É necessário vigiar as frituras.
- Não utilizar o aparelho para aquecer a peça. Não colocar em funcionamento sem panelas.
- Não utilizar o cooktop com área de trabalho. Os objetos afiados podem riscar a superfície.
- Não é possível preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objeto de plástico, nem folha de alumínio na superfície em vitrocerâmica.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo ao cooktop, verifique se o cabo de alimentação não toca os queimadores.
- Não guardar embaixo do aparelho produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor (detergentes, aerosóis, etc.).
- Não utilizar o cooktop se ele estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, desligar o aparelho imediatamente da rede elétrica.
- Em caso de disfunção, desligar imediatamente o aparelho e contatar o serviço pós venda.
- Nunca o cooktop com aparelho de vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Este aparelho é fabricado seguindo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, que sejam auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.

Este símbolo, que se encontra no produto ou em sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolha e recicla equipamentos elétricos e eletrónicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com a preservação do meio ambiente. Para obter mais informações sobre a recolha e a reciclagem deste produto, favor contatar a câmara e o serviço de limpeza da sua localidade, ou a loja onde o comprou.

243943

Descrição do aparelho

1. Queimador traseiro esquerdo
2. Queimador dianteiro esquerdo
3. Painel de comandos
4. Queimador traseiro direito
5. Queimador dianteiro direito

Painel de comandos

Teclas sensiveis e indicadores

A Tecla Ligar/desligar geral
B Tecla segurança crianças
B1 Indicador luminoso segurança crianças
C Tecla Stop & Go (suspensão temporária da cozimento)
C1 Indicador luminoso Stop & Go
D Tecla Timer
E Indicadores luminosos das extensões queimadores
F Indicadores de potência / de calor residual
F1 Ponto decimal da função ativa
G Tecla de ajuste dos valores crescentes
H Teclas de seleção das bocas
I Tecla de ajuste dos valores decrescentes
J Tecla Ligar/desligar das extensões queimadores
K Indicadores luminosos do timer
L Mostrador do temporizador

243943

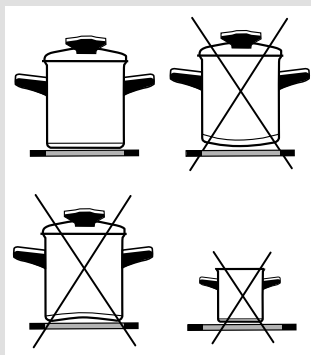
Dicas para a utilização dos queimadores vitrocerâmicos

Antes da primeira utilização

Lavar a superfície em vitrocerâmica com uma esponja úmida e um detergente leve. Não utilizar produtos agressivos como os removedores de manchas, detergentes abrasivos ou as esponjas de esfregar que podem riscar a superfície.

Recomendações importantes

- Não colocar os queimadores em uso sem panelas, e não utilizar o aparelho para aquecer a peça.
- Para garantir uma boa transmissão do calor entre os queimadores e os recipientes, é favor verificar se as superfícies em contato estão secas e limpas; caso contrário, os queimadores podem deteriorar-se.
- Os pingos de óleo ou de gordura que caírem sobre os queimadores quentes podem inflamar-se; fique atento quando preparar frituras (batatas fritas por exemplo) e vigiá-las permanentemente.
- A umidade pode danificaros queimadores, portanto, não coloque nenhum recipiente molhado ou nenhuma tampa com pingos de água no cooktop, não deixe esfriar panelas quentes, pois podem provocar umidade entre o fundo dela e o cooktop.
- Os queimadores atingem rapidamente a potência regulada, mas a superfície ao redor permanece relativamente fria.
- O cooktop é resistente às mudanças de temperarura.
- Pode-se colocar as panelas com certa força no cooktop sem o danificar.
- Não utilizar o cooktop como área de trabalho. Os objetos pontiagudos podem riscar a sua superfície.
- Não é possível preparar os alimentos em recipientes de alumínio ou de plástico. Não colocar objetos de plástico nem folha de alumínio na superfície em vitrocerâmica.
- Não utilizar o cooktop se estiver rachada. A queda de um objeto pontiagudo que cair com a ponta no cooktop pode partir o cooktop. Os danos se tornam visíveis imediatamente ou passado um certo tempo. Se aparecer uma rachadura, desligar imediatamente o aparelho da rede elétrica.
- Se açúcar ou alimentos açucarados caírem na superfície quente, limpá-la imediatamente.

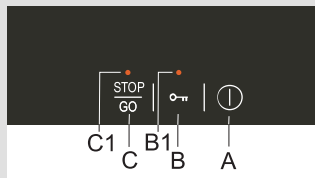
Equipamentos de cozinha

Conselhos sobre a utilização dos recipientes

Apenas utilizar recipientes de boa qualidade com fundo bem plano e em bom estado.

- A transmissão do calor é melhor quando o fundo do recipiente e o queimador são de diâmetro idêntico e quando o recipiente apoia-se meio do queimador.
- Quando preparar os seus pratos em panelas de vidro, seguir sempre as instruções do fabricante.
- Se utilizar uma panela de pressão autoclave, vigiá-la permanentemente até obter a pressão conveniente. Primeiro ajustar o elemento aquecedor na potência máxima e em seguida reduzir a potência consoante as instruções do fabricante da panela de pressão.
- Verificar se há sempre bastante água na panela de pressão (e os noutros recipientes). Se não houver água suficiente, os alimentos podem carbonizar e o superaquecimento pode danificar o recipiente e o queimador.
- Os produtos em vidro podem ser utilizados no vitrocerâmico, sob condição que o fundo da panelas seja do mesmo tamanho que o queimador. Se o diâmetro for superior, a panela pode quebrar devido ao excesso de calor.
- Se utilizar panelas não convencional, seguir as instruções do fabricante.
- Quando cozinhar em recipientes que refletem o calor (metal claro) ou com fundo muito espesso, o tempo de ebulição pode ser mais demorado (até 10 minutos a mais). Se pretender ferver uma grande quantidade de alimento, recomenda-se o uso de um recipiente de fundo plano e de cor escura.
- Não utilizar recipientes de barro que podem riscar a vitrocerâmica.

Conselhos para poupar energia

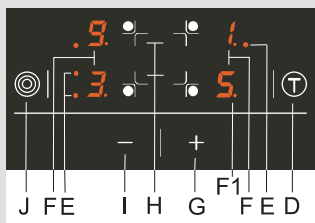
- O diâmetro do fundo do recipiente deve corresponder ao do queimador. A utilização de um pequeno recipiente em um grande queimador provoca um gasto de energia e pode, por outro lado, danificar a zona de cozimento.
- Tapar sempre os recipientes se for compatível com a sua receita.
- Utilizar recipientes cujas dimensões são adaptadas à quantidade de alimentos a preprar. O cozimento de uma pequena quantidade num grande recipiente significa uma perda de energia.
- Utilizar de preferência uma panela de pressão para as receitas que exige um cozimento prolongado.
- Diversos legumes e batatas podem ser preparados com uma pequena quantidade de água, sob condição de cobrir o recipiente. Quando a água começar a ferver, reduzir a intensidade do calor de forma a manter a ebulição.

Funcionamento

- O cooktop possui de teclas sensiveis ao toque comandadas por sensores eletrônicos que ativam ou desativam uma função quando toca pelo menos durante um segundo um campo serigrafado.
- Qualquer toque das teclas é confirmado por um sinal sonoro rápido.
- Não colocar nada em cima das teclas, pode ativar um sinal de erro.
- Ter o cuidado de manter o painel de comandos sempre limpo.

Ligar aparelho

- Para ligar o cooktop, tocar pelo menos durante um segundo a tecla principal Ligar/desligar geral (A): um “0” aparece durante 10 segundos em todos os indicadores de potência e um ponto decimal (F1) pisca.

⚠ **Ao ligar o equipamento, os ajustes de cozimento devem ser feitos em até 10 segundos, caso contrário o equipamento se auto-desliga.**

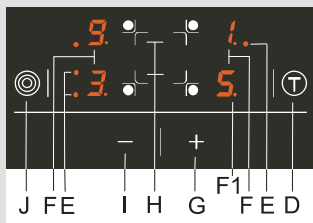
Ligar queimadores

- Se o cooktop estiver em serviço com a tecla Ligar/Desligar geral (A), os ajustes devem ser feitos em até 10 segundos, tocar levemente a tecla (H) correspondente ao queimador desejado; um ponto decimal (F1) acende-se ao lado do indicador de potência do queimador selecionado.
- Tocar levemente a tecla « + » (G) para ajustar a intensidade de aquecimento entre 1 e 9. Se tocar «-» (I), a potência potência ajusta-se imediatamente em «9».

⚠ **Se mantiver o dedo em « + » (G) ou « - » (I), o ajuste do aquecimento aumenta ou diminui continuamente. Mas pode também pode-se ajustar a potência passo a passo tocando levemente as teclas várias vezes a seguir.**

⚠ **Pode ajustar apenas um queimador de uma só vez, este será indicado pelo ponto decimal (F1).**

Modificação do ajuste da potência

- Selecionar o queimador desejado tocando levemente a tecla (H) que lhe corresponde. Um ponto decimal (F1) acende-se ao lado do indicador de potência (F) do quiemador selecionado.
- Tocar levemente a tecla « + » (G) ou « - » (I) para modificar a intensidade de aquecimento.

243943

Manter os preparos quentes

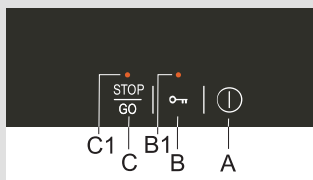
- Este ajuste permite-lhe manter os preparos que acaba de cozinhar à temperatura de degustação.
- Para ativar a função Manter os preparos quentes, tocar levemente a tecla « - » (I) até a intensidade de aquecimento ficar ajustada em 1.

Parar queimadores

- Selecionar o queimaodr desejado tocando levemente a tecla (H) que lhe corresponde. O número decimal (F1) acende-se ao lado do indicador de potência (F) do queimador selecionado.
- Tocar levemente a tecla « - » (I) até a intensidade de aquecimento ficar a « 0 ».
- Paragem imediata: tocar leve e simultaneamente as teclas « + » (G) e « - » (I) para regular instantaneamente o queimador a « 0 ».

Parar

- Para a desligar, tocar a tecla Ligar/desligar geral (A).
- Todos os indicadores apagam-se, exceto os que indicam o calor residual dos queimadores.
- Ao desligar os queimadores, antes do final do cozimento, toque leve e realizará assim poupanças de energia.

Segurança crianças / Bloqueio

Para ativar a segurança crianças

- Tocar levemente por 3 segundos na tecla (B). O indicador luminoso (B1) por cima desta tecla acende-se.
- Ative essa função quando a placa de cozimento estiver em funcionamento.
- A trava bloqueia todas as funções, exceto a paragem da placa de cozimento com a tecla principal Ligar/desligar geral (A) e o desbloqueio (B).

Para desativar a segurança crianças

Esta função pode ser desativada a qualquer momento tocando durante 3 segundos a tecla (B). Um sinal sonoro confirma o desbloqueio e o indicador luminoso (B1), acima da tecla, apaga-se.

Indicadores de calor residual

Quando desligar um queimador ou equipamento, as informações seguintes aparecem nos indicadores de todas os queimadores quentes.

- « **H** » se a boca estiver muito quente,
- « **h** » se a boca estiver em esfriamento mas ainda quente ao tocar.

A duração da visualização é calculada em função da intensidade de aquecimento anteriormente ajustada e da duração de funcionamento da boca. Mesmo quando o sinal « H » ou « h » desaparece, é possível que a boca não tenha esfriado completamente (corte de eletricidade, presença na boca de um recipiente quente. Cuidado, risco de queimaduras!)

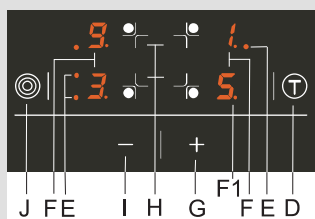
Se um corte elétrico surgir na altura em que os queimadores estão quentes, o indicador « H » ou « h » pisca quando a corrente é restabelecida. Este sinal avisa-o que os queimadores podem eventualmente estar quentes, especialmente se o corte elétrico for de curta duração.

Função booster

Quando ativar esta função, o queimador começa aquecer na potência máxima durante um determinado tempo, calculado em função da intensidade de aquecimento que escolheu; depois o queimador passa automaticamente à intensidade reduzida selecionada antes e mantém-se. A função booster pode ser ativada em cada queimador e para todas as intensidades de aquecimento, exceto para « 9 », pois neste caso, o queimador aquece permanentemente à potência máxima.

Para ativar a função booster

- Ajustar a intensidade de aquecimento em 9.
- Tocar levemente a tecla « + » (G). « A » e « 9 » piscam alternativamente no mostrador.
- Ajustar a intensidade de aquecimento à qual o cozimento deve continuar.

A letra « A » e a potência selecionada piscam alternadamente no mostrador. Quando a função booster chegar na temperatura mais alta, ele passa automaticamente à intensidade de aquecimento desejada, a partir disso, o indicador torne-se fixo no painel.

Se modificar a intensidade de aquecimento enquanto a função booster estiver ativa, esta desativa-se imediatamente.

243943

Preparo	Quantidade	Intensidade de aquecimento	Duração de cozimento (min.)
Sopa – reaquecimento	0,5 - 1 litro	A7 - 8	4 - 7
Leite – aquecimento	0,2 - 0,4 litro	A1 - 2	4 - 7
Arroz – cozimento em fogo baixo	125g - 250g 300 ml – 600 ml água	A2 - 3	20 - 25
Batata cozida com casca	750g - 1,5kg 600 ml – 900 ml água	A5 - 6	25 - 38
Legumes frescos – cozidos em água	0,5 - 1 kg 400 ml – 600 ml água	A4 - 5	18 - 25

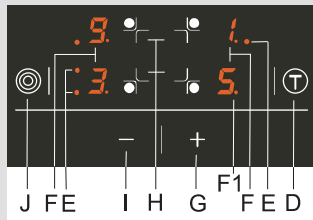
- A tabela acima dá alguns exemplos de preparos para os quais a função Booster está adaptada.
- Os valores numéricos constam a título indicativo e podem variar em função de outros parâmetros (por exemplo: tipo e qualidade das panelas, quantidade de água, etc.).
- Pequenas quantidades devem cozer nos quimadores menores, e as grandes quantidades nos queimadores maiores.
- **Cozer os seus preparos em recipientes cobertos colocados nos queimadores pequenos (trás esquerda e dianteira direito) ou no grande queimador dianteiro esquerdo com duas extensões.**

A função booster:

- para preparos cuja cozimento inicia-se a frio e tem de ser rápida e a seguir continua mais lentamente sem necessitar de uma vigilância (cozido, por exemplo).

A função booster não convém:

- aos pratos para os quais tem de saltear, fritar ou estufar e que devem frequentemente ser virados , regados ou misturados, e que necessitam normalmente da intervenção do cozinheiro;
- às almôndegas, knödel ou às massas que cozem em muito líquido;
- aos pratos confeccionados numa panela de pressão.

Extensões queimadores (alguns modelos)

Para ativar as extensões dos queimadores

- Selecionar o queimador (oval ou circular) que deseja ativar a extensão ; o ponto decimal acende-se ao lado do indicador do queimador.
- Tocar levemente a tecla (J): uma vez para ativar uma extensão, ou duas vezes para activar as duas extensões do queimador. O indicador luminoso (os 2 indicadores luminosos) acende(m)-se ao lado do indicador do queimador.
- O queimador e a(s) sua(s) extensão(ões) aquecem na mesma potência.

243943

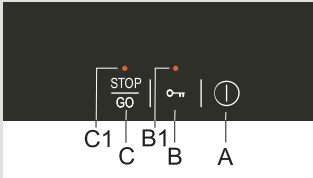
Para desativar as extensões

- Selecionar o queimador desejado; o ponto decimal acende-se ao lado do indicador do queimador.
- Tocar levemente a tecla (J): uma vez para desligar uma extensão, duas vezes para desligar as duas.

Paragem de segurança

Por medida de segurança, o seu cooktop está equipado de um sistema de pausa automática que limita a duração de funcionamento de cada elemento de aquecimento.
A duração de funcionamento antes da pausa automática é calculada em função da última potência de aquecimento escolhida.
Se não tiver modificado a potência, a zona de cozimento apaga-se automaticamente terminado o tempo definido para a potência regulada (quanto maior a potência for elevada, menor a duração de cozimento – ver a tabela).

Potência ajustada	u	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Duração máxima de cozimento (em horas)	6	6	6	5	5	4	1,5	1,5	1,5	1,5

Suspensão temporária da cozimento – Função STOP & GO (segundo os modelos)

Quando uma tarefa urgente obriga-a a sair da cozinha, a função STOP & GO permite-lhe suspender temporariamente o cozimento conservando os ajustes definidos anteriormente.

Para suspender temporariamente o cozimento

- Tocar levemente a tecla Stop & Go (C) para interromper temporariamente o cozimento em todas os queimadores ativos.
- Um indicador luminoso (C1) acende-se em cima desta tecla.
- Todos os seus ajustes são conservados e os queimadores desligam-se. As letras S, T, O, P piscam alternadamente no painel de controle.

Para retomar o cozimento

- Tocar de novo e levemente a tecla Stop & Go (C) para continuar o cozimento.
- O indicador luminoso (C1) apaga-se.

Se não desativar a função STOP & Go 10 minutos depois de ter ativado, o cootop desliga-se automaticamente e todos os seus ajustes serão perdidos.

243943

Timer (alguns modelos)

O temporizador do cooktop dispõe de duas funções:

A função alarme: contagem decrescente sem opção corta-corrente;

B função corta-corrente: pausa dos respectivos queimadores na contagem decrescente.

A Função alarme – contagem decrescente sem extinção dos queimadores

O temporizador avisa-o que o tempo ajustado decorreu, mas não desliga os queimadores. Esta função apenas é acessível se o cooktop estiver em modo « Ligar ».

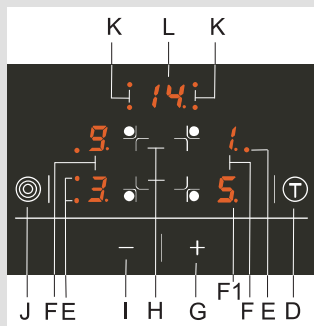
- Tocar levemente a tecla (D) para ativar o temporizador. « 00 » aparece no mostrador (L) do temporizador e o ponto decimal (F1) acende-se ao lado dos zeros.
- Tocar levemente as teclas « + » (G) ou « - » (I) para ajustar o tempo que deseja ser avisado (de 1 a 99 minutos).
- No fim da duração ajustada, o alarme toca, mas nenhum queimador apaga.
- Pode interromper o alarme tocando uma tecla qualquer, caso contrário, para automaticamente passado um certo tempo.
- A função alarme fica ativada mesmo se o cooktop estiver desligado com a tecla (A).

B Função timer – contagem decrescente com desativador dos queimadores

Cozinhar será mais fácil se utilizar o timer para programar a duração funcionamento de um queimadore selecionado.

- Para ativar a função timer, ajuste primeiro a intensidade do queimador escolhido (ver capítulo « Colocação em funcionamento dos queimadores »).
- Tocar levemente a tecla Temporizador (D) para ativa-lo. « 00 » aparece no mostrador (L) do temir e o ponto decimal decimal (F1) acende-se ao lado dos zeros. Se tocar de novo e levemente a tecla (D), um dos indicadores luminosos (K) começa a piscar para indicar o queimador selecionado.
- Para ajustar a duração de cozimento de 1 a 99 minutos, tocar levemente a tecla (G) « + » ou (I) « - ». Se mantiver o dedo nesta tecla, os algarismos aparecem mais rapidamente passado um certo tempo.
- Quando ajustar a duração de cozimento, começa a contagem decrescente. O indicador luminoso (K) que indica o queimador escolhido continua de piscar.

Pode programar a duração de cozimento separadamente para cada queimador. Se diversos queimadores funcionarem simultaneamente em modo programado, sempre é a duração de cozimento mais perto de acabar que aparece. O indicador luminoso intermitente (K) indica o queimador.

243943

Para modificar a duração de cozimento programado

- Durante o funcionamento do timer, pode-se modificar em qualquermomento a duração de cozimento.
- Tocar levemente a tecla Timer (D) para mostrar o tempo de cozimento restante para o queimador escolhido.O indicador luminoso (K) correspondente pisca.
- Tocar levemente a tecla (G) « + » ou (I) « - » para ajustar novamente o tempo de cozimento.

Para verificar o tempo de cozimento restante

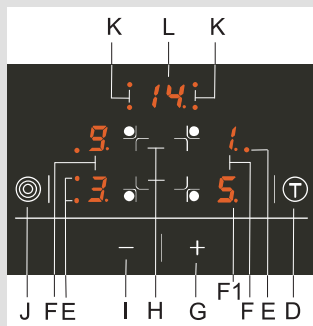
Se vários queimadores funcionarem simultaneamente em modo programado:

- Selecionar primeiro o queimador desejado,
- Depois verificar o tempo restante tocando levemente a tecla Temporizador (D).

Cancelamento do timer

No fim da duração de cozimento ajustada, ouve-se tocar um sinal sonoro e o queimador apaga-se. O valor « 00 » pisca no mostrador do timer. Para interromper o alarme, toque levemente uma tecla qualquer, caso contrário, ele para automaticamente passados alguns segundos.

Para desativar o timer antes do final da duração programada

- Selecionar a visualização da duração programada que queira desativar (ver o capítulo « Para modi ficar a duração de cozimento programado » ; o tempo de cozimento e o indicador luminoso (K) indicando o queimador em uso começa a piscar.
- Tocar levemente a tecla « - » (I) até a duração de cozimento estar em « 0 », ou tocar leve e simultaneamente as teclas « + » (G) e « - » (I) para ajustar instantaneamente o valor a « 0 ».

Funções de segurança e sinalização dos erros

- Quando todas os queimadores estão em « 00 », o cooktop desliga-se automaticamente passado 10 segundos.
- Se tocar levemente uma tecla durante mais de 10 segundos, o cooktop desliga-se, ouve-se tocar um alarme e «F» pisca no indicador.
- Se o painel de comando estiver coberto por um objeto ou molhado por líquido derramado, o cooktop desativa- se automaticamente passado um determinado tempo.
- Se as teclas não funcionarem, desligar o aparelho durante alguns minutos (remover o fusível ou desligar o disjuntor), depois voltar a ligá-lo e voltar a tocar levemente a tecla Ligar/Desligar geral (A).

243943

Limpeza

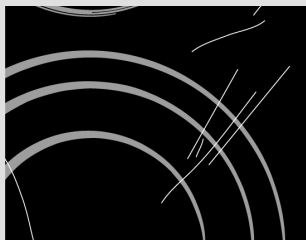



fig. 1

fig. 2

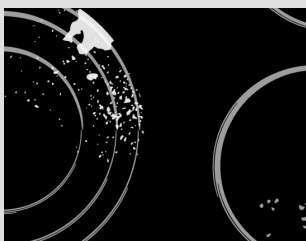



fig. 3

fig. 4

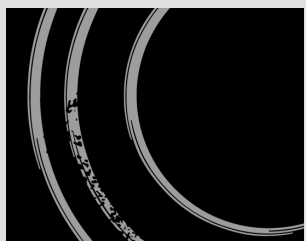



fig. 5

A superfície vitrocerâmica aquecida deve ser limpa regularmente após cada utilização, caso contrário o mais pequeno resíduo pode ficar carbonizado na superfície quente durante a utilização seguinte.

Utilize regularmente produtos de limpeza destinados especialmente à vitrocerâmica. Estes produtos formam uma camada protetora contra a água e os salpicos que poderão ser facilmente eliminados **Limpe o pó** ou os eventuais depósitos da superfície vitrocerâmica, bem como a do fundo dos recipientes antes de cada utilização, pois podem danificar a superfície (fig. 1). **Aviso:** as palhas de aço,esponjas, detergentes abrasivos, produtos agressivos em aerossol e os detergentes líquidos não apropriados, podem danificar a superfície (fig.1 e fig. 2). **Os pictogramas serigrafiados** podem ser apagados caso sejam utilizados detergentes demasiadamente potentes ou se o fundo dos recipientes for rugoso ou danificado (fig. 2).

Os salpicos ligeiros podem ser limpos com uma esponja macia e úmida. Limpar em seguida a superfície com um pano seco (fig. 3). **As manchas de água** podem ser limpas com vinagre diluído em água. Não utilizar esta solução para limpar o caixilho do fogão (alguns modelos podem perder o brilho). Também não utilizar nenhum detergente agressivo em aerossol e produtos anticalcários (fig. 3). **As manchas secas** podem ser eliminadas com detergentes destinados à vitrocerâmica respeitando as instruções do fabricante **Limpar** o fogão **com detergente depois de aquece-lo, pode causar manchas do que danificam a superfície vitrocerâmica** (fig. 3). Remover as manchas carbonizadas com uma espátula. Atentar para que o cabo de plástico da espátula não toque a superfície quente (fig. 4). **O açúcar e os alimentos adocicados** podem danificar irremediavelmente a superfície vitrocerâmica (fig.5). Por esta razão, remover imediatamente com uma espátula o açúcar e os alimentos adocicados caídos no fogão, mesmo se o elemento aquecedor ainda estiver quente (fig. 4). **A mudança de cor da superfície vitrocerâmica** não tem incidência no bom funcionamento do fogão. Na maioria dos casos, ela aparece por causa das manchas de alimentos carbonizados ou é a consequência da fricção dos fundos dos recipientes não adaptados (como as panelas de alumínio ou de cobre). É muito difícil recuperar completamente a cor original.

Importante:

As imperfeições descritas acima apenas alteram a estética e não têm nenhuma influência no ótimo funcionamento do aparelho. A reparação do aparelho, com relação às alterações / imperfeições estéticas acima indicadas, não está coberta pela garantia.

243943

Embutimento

Atenção

- Por medida de segurança, o aparelho apenas deve ser embutido na bancada e ligado à rede elétrica por um profissional qualificado.
- As placas, as colas e os revestimentos da bancada e os armários devem ser termostáveis (100°), caso contrário, pode deformar-se devido a uma fraca estabilidade térmica.
- O cooktop deve ser em uma bancada de no mínimo 60cm de profundidade.
- O cooktop deve ser embutido desde que os elementos de fixação sejam acessíveis pela parte inferior após a instalação.
- Os elementos suspensos acima do cooktop devem ser colocados de forma a não atrapalhar o uso do equipamento.
- A distância entre a bancada e o exaustor/coifa seguir as instruções indicadas pela montagem montagem do exaustor/coifa. A distância mínima é de 650 mm.
- Se um móvel mais alto do que a bancada estiver instalado ao lado do cooktop, a distância mínima entre este móvel e o aparelho deve ser de 40 mm.
- Podem ser instalados juntas de madeira maciça na bancada, atrás do cooktop, mas deve-se respeitar a distância mínima indicada nas figuras de instalação.
- A distância mínima entre o cooktop e a parede (se estiver situada atrás), encontra-se no esquema de instalação.

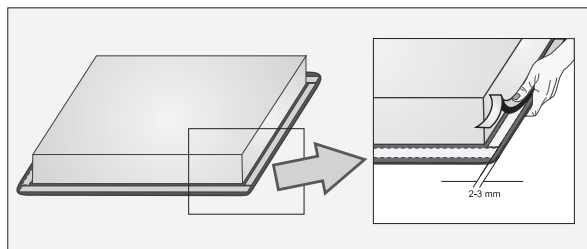
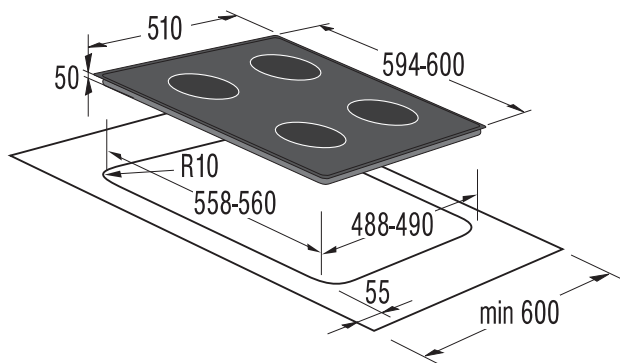
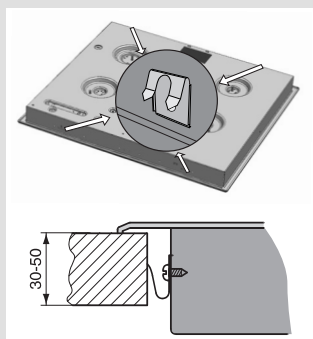
Instalação da junta em espuma

Antes de embutir o equipamento no recorte da bancada, é indispensável colocar na face inferior da mesa do cooktop a junta de espuma fornecida (ver figura abaixo). Não instale o equipamento sem a junta de espuma!

Para colocar a junta, proceda da seguinte forma:

- Retire o adesivo que protege a junta.
- Depois, aplique a junta na face inferior do cooktop, 2 ou 3mm na extremidade (como indicado na ilustração). A junta deve estar colada em toda a volta do cooktop e não passar dos cantos.
- Enquanto colocar a junta, verifique que o equipamento não esteja em contacto com objetos pontiagudos.

NOTA

Em alguns aparelhos, a junta já está instalada.

Dimensões de embutimento

- O cooktop pode ser embutido em uma bancada de 30 a 50mm de espessura.
- O móvel embaixo do cooktop não deve ter gavetas. Se o móvel tiver uma prateleira, deve ficar situada a pelo menos 60mm abaixo da superfície inferior do cooktop. O espaço utilizado entre o cooktop e a prateleira deve ficar livre, não utilize para guardar nenhum objeto.
- É necessário realizar neste móvel um corte de 175 mm de altura em todo o comprimento do painel traseiro.
- Apenas os fornos de tipo EVP4..., EVP2... equipados de um ventilador de resfriamento podem ser instalados abaixo do cooktop.

Procedimento de instalação

- A bancada deve estar perfeitamente nivelada.
- Limpar e proteger convenientemente as superfícies cortadas.
- Apertar as 4 abas de fixação justas com os 4 parafusos anexadas nos painéis laterais direito e esquerdo do cooktop.
- Ligar o cooktop à rede elétrica (ver as instruções «Ligação à rede elétrica»).
- Inserir o cooktop no nicho e apertar com firmeza por cima para que fique bem pressionada.
- Para parafusar o elemento de fixação, não utilize parafuso com medida superior a 6,5 mm de comprimento.

243943

Ligação à rede elétrica

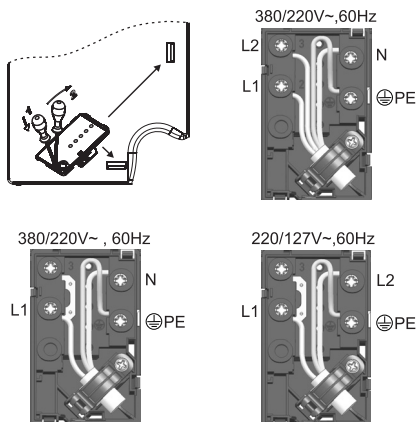
Instruções de segurança

- A ligação apenas deve ser efetuada por um profissional qualificado.
- A ligação terra da instalação elétrica deve ser conforme às regulamentações e às normas em vigor.
- Para ter acesso aos terminais de ligação, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de iniciar a ligação, verificar se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão dode sua residência.
- A placa de identificação com as principais características técnicas fica embaixo do aparelho.
- A instalação elétrica deve possuir um elemento de corte omnipolar. A abertura entre os contatos deste corta-circuito deve ser de no mínimo 3 mm. Os fusíveis, disjuntores diferenciais e similares convêm para este efeito.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade elétrica da instalação e dos fusíveis.
- Considerando a sua classe de protecção contra o incêndio, o cooktop pode ser embutido ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto de que a bancada, sob a condição de que o armário instalado no outro lado seja mais alto que a bancada.
- Quando acabar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão terão de ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

AVISO !

- Antes de proceder a cada intervenção, desligar a alimentação elétrica do aparelho. Deve ser ligado em função da tensão da rede, segundo as indicações do esquema das conexões. Ligar o condutor de terra (PE) ao terminal que está referenciado pelo símbolo de terra normalizado.
- Manter o cabo de alimentação no devido lugar com um aperta-cabo que o protege contra o arranque.
- Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os elementos aquecedores durante cerca de 3 minutos para verificar o seu bom funcionamento.

Esquema das ligações

- Uma ligação incorreta pode danificar alguns elementos do aparelho. Estes danos não estão cobertos pela garantia.
- Antes de proceder à ligação, verificar primeiro se a tensão indicada na placa de identificação corresponde à tensão do setor do utilizador. Um eletricista deve verificar esta tensão com ajuda do instrumento de medida apropriado.
- O cabo de alimentação na parte traseira do aparelho deve ficar posicionado de forma a não tocar no painel traseiro do cooktop, pois este aquece muito durante o funcionamento.

NOTA:

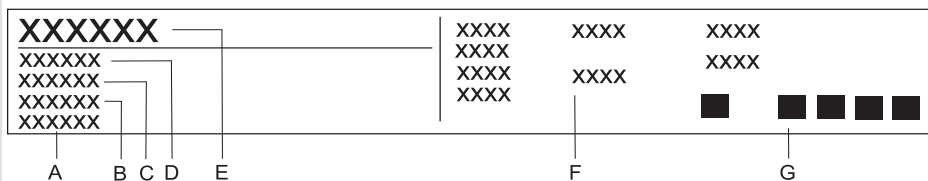
Os desvios já foram instalados no seu devido lugar na caixa de ligação. Os parafusos de ligação já estão soltos, portanto não é não é necessário soltá-los previamente. Enquanto os apertar, ouvirá numa determinada altura um pequeno « clique » o que significa que apertou convenientemente o parafuso de ligação.

Para a ligação, pode-se usar:

- cabos de bainha de borracha de tipo H05 RR-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde;
- cabos de bainha de PVC de tipo H05 VV-F 4x1,5 com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.

Instale o cabo de ligação no aparelho seguindo as exigências deste manual. O equipamento não possui fio de fábrica, esse deve ser providenciado pelo cliente. O cooktop deve ser ligado diretamente nos fios, sem a utilização de plugues (tomadas).

Características técnicas

Placa de identificação

A Número de série
B Código
C Modelo
D Tipo
E Marca de fabrica
F Informações técnicas
G Menções de conformidade / símbolos

RESERVAMOS-NOS O DIREITO DE PROCEDER A MODIFICAÇÕES QUE NÃO TÊM NENHUMA INCIDÊNCIA SOBRE O FUNCIONAMENTO DO APARELHO.

243943